

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

Горячий цех организуется на предприятиях общественного питания в которых выполняется полный цикл производства.

Горячий цех – это основной цех предприятия общественного питания. Служит для завершения технологического процесса в приготовлении пищи.



Горячий цех на предприятиях общественного питания занимает центральное место.





Если **горячий цех**

обслуживает несколько торговых залов ,которые располагаются на разных этажах, то целесообразнее всего расположить горячий цех на одном этаже с торговым залом

с наибольшим числом посадочных мест.

На других этажах
располагаем раздаточные с плитой для жаренья
порционных блюд и мармитами .Доставка готовой
продукции на раздачу осуществляется при помощи
подъемников.



Все блюда которые изготавливаются в горячем цехе, подразделяются на следующие основные признаки:



1 Признак - используемое сырьё —картофель, овощи и грибы; крупы, бобовые и макаронные изделия; яйцо и творог; рыба и морепродукты; мясо и мясные продукты; птица и так далее .



2 Признак - способ кулинарной обработки —варка, припускание , тушение, жарка, запекание.



3 Признак - характер потребления — суп, второе блюдо, гарнир, напитки .



4 Признак - назначение — диетическое, школьное питание и так далее



5 Признак — консистенция блюд — жидкие, полужидкие, густые, вязкие, рассыпчатые.





Каждое из вырабатываемых блюд в горячем цехе должно соответствовать всем требованиям государственных стандартов. Строго соответствовать сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, техническим условиям. Готовится в соответствии с технологическими инструкциями и картами, технико-технологическими картами. Соблюдая при этом санитарные правила для предприятий общественного питания.

Производственная программа в горячем цехе

составляется на основании всего ассортимента блюд ,которые реализуются через торговые залы; ассортимента всей кулинарной продукции ,которая реализуется через буфеты и предприятия розничной сети.



Режим работы в горячем цехе зависит от режима работы предприятия общественного питания. Рабочие горячего цеха, начинают работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала.



Оборудование горячего цеха: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электрические сковороды, холодильные шкафы, а также в достаточном количестве производственными столами и стеллажами.



В зависимости от типа и мощности предприятия общественного питания в горячем цехе должен быть предусмотрен универсальный привод для приготовления картофельного пюре .Всё оборудование для горячего цеха подбирается в соответствии с нормами оснащения ,в соответствии с типом и количеством посадочных мест в торговом зале предприятия.





Горячий цех должен иметь достаточное естественное освещение ,обязательное централизованное снабжение холодной и горячей водой. В обязательном порядке должна устанавливается приточно-вытяжная система вентиляции. Над тепловым оборудованием монтируется местная вытяжная система.

Горячий цех - Организация труда

Общее руководство горячего цеха осуществляется заведующим производством. Это специалист высшей квалификации, который имеет специальное образование, стаж работы которого должен быть не меньше трех лет.





Повар VI разряда - является бригадиром и несет полную ответственность за всю организацию технологического процесса на производстве, за качество и выход готовых блюд. Следит за правильной закладкой продуктов, следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Изготавливает фирменные и банкетные блюда.

Повар V разряда – участвует в изготовлении и оформлении менее сложных блюд, характерных для его профессионального разряда .





Повар IV разряда - участвует в приготовлении супов и вторых блюд массового спроса, пассирует овощи, томатное пюре.

Повар III разряда – участвует в подготовке продуктов: нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель и так далее .

- 
- *Презентацию подготовил Ливоненко Эльвин.*
ПК-60